

AB 12 Obst und Gemüse richtig vorbereiten

1 Begründe, warum Obst und Gemüse zunächst immer gewaschen werden müssen.

2 „Beim Putzen werden ungenießbare Teile entfernt.“ Gib mindestens drei Beispiele, was mit „ungenießbaren Teilen“ gemeint ist.

3 Bevor du rundes Gemüse zerkleinern kannst, musst du zunächst eine Auflagenfläche schaffen. Beschreibe, wie du das machst, und nenne das Messer, das du dafür benutzt.

4 Kennst du dich bei den Fachbegriffen aus? Zeichne zu jedem Begriff ein Beispiel.

a) halbieren

d) in Streifen schneiden

b) vierteln

e) würfeln

c) in Spalten schneiden

5 Um Schnittverletzungen zu vermeiden, musst du beim Schneiden unbedingt den Krallengriff und den Tunnelgriff anwenden.

Beschreibe oder skizziere die beiden Griffe und erläutere (mit Beispiel), wozu du welchen Griff einsetzt.
